

No. of Printed Pages : 3

BPVI-016

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2025

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS—III

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

ముద్రించబడిన పేజీల సంఖ్య : 3

BPVI-016

డైరీ టెక్నాలజీలో డిప్లొమా (DDT)

టెర్మ్-ముగింపు పరీక్ష

డిసెంబర్ -2025

BPVI-016 : డైరీ ఉత్పత్తి - III

సమయం : 2 గంటలు

గరిష్ట మార్కులు : 50

గమనిక : (i) ఏవైనా అయిదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు రాయండి.

(ii) అన్ని ప్రశ్నలకు మార్కులు సమానం.

(ii) ప్రశ్నలో అన్ని భాగాలను కలిపి ప్రయత్నించాలి.

B-1449/BPVI-016

P. T. O.

1. ఈ కింది వాటిలో ఏవైనా పదింటిని నిర్వచించుము: 10×1=10
- (a) గడ్డకట్టే పదార్థాలు
- (b) సజాతీయం
- (c) ప్రోబయోటిక్ ఆహారాలు
- (d) క్వార్ట్స్
- (e) స్ట్రైటెల్
- (f) ఎసెప్టిక్ ప్యాకేజింగ్
- (g) ఎంజైమ్లు పొడవడం
- (h) గాసింగ్
- (i) థర్మోఫార్మ్డ్ కప్ప
- (j) రసాయన సంరక్షణ
- (k) పరిశుభ్రమైన తయారీ
2. (a) స్టార్టర్ కల్చర్స్ యొక్క పులియబెట్టు ప్రక్రియపై ప్రభావం చూపించే వివిధ అంశాలు వివరించండి. 5
- (b) పులిసిన పాల యొక్క సాధారణ కూర్పును తెలియచేయుము. 5
3. పెరుగు మరియు లిస్సి తయారీ కోసం ప్లో చిత్రం గీయుము. 10
4. (a) శ్రీఖండ్ కోసం బిఐఎస్ (BIS) ప్రామాణాలు ఇవ్వము. 5
- (b) శ్రీఖండ్ తయారీ యొక్క పారిశ్రామిక వద్దతిని తెలియచేయుము. 5
5. (a) చీజ్ యొక్క పోషకాల విలువను ఇవ్వము. 5

- (b) చెద్దర్ చీజ్ యొక్క తయారీ కోసం కావలసిన సామగ్రి మరియు ముడి పదార్థాల జాబితాను ఇవ్వండి. 5
6. మొజ్జరెల్లా చీజ్ అంటే ఏమిటి? ప్లో చిత్రంతో ప్రత్యక్ష ఆమ్లకరణం పద్ధతిని ఉపయోగించి మొజ్జరెల్లా తయారీ పద్ధతిని వివరించుము. 10
7. (a) పాలల్లో కొప్పు, పాలు ఎస్ఎన్ఎఫ్ (SNF) మరియు ఐసు క్రీమ్లో స్టెబిలైజెస్ పాత్రను వివరించుము. 5
- (b) ఐసు-క్రీములో ఓవర్ -రన్ గురించి నిర్వచించుము. ఇది ఏ విధంగా లెక్కించబడుతుంది? 5
8. ఈ కింది ఏవైనా రెండిటి గురించి క్లుప్తంగా రాయుము: $2 \times 5 = 10$
- (a) కెసిన్ వాడకాలు
- (b) అల్ట్రా ఫిల్టరేషన్ ప్రక్రియ
- (c) వే పానియాలు మరియు డ్రింక్స్

XXXXXX